

Spaghetti mit Pfifferlingen und Salbei

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

250 g Spaghetti
400 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
150 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne
10 g Petersilie
1 Bund Salbei
4 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Bei Spaghetti bist du immer dabei? Ich auch, nur gingen mir in letzter Zeit die Ideen aus. Bis mich im Supermarkt ein Korb voller frischer Pfifferlinge anlächelte, die zu mir sprachen: "Brat uns an, in Butter und Knoblauch! Ertränke uns in Weißwein und Sahne!" Und ich: "Na gut, überredet."

Hab ich also direkt gemacht - und es hat sich gelohnt. On top gab es noch ein paar in Butter geschwenkte Salbeiblätter und ein neues, aromatisches Spaghetti-Rezept wurde geboren.

- 1 -

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

- 2 -

Pfifferlinge putzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und Pfifferlinge mit Knoblauch ca. 5 Minuten darin schwenken.

- 3 -

Mit Weißwein ablöschen und weitere 5 Minuten kochen.

- 4 -

Petersilie fein hacken. Zusammen mit der Sahne in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren. Hitze reduzieren und köcheln lassen.

- 5 -

In einem kleinen Topf die restliche Butter schmelzen. Salbei von den Zweigen zupfen und ca. 3 Minuten in der heißen Butter schwenken.

- 6 -

Spaghetti in die Pfanne geben, alles vermengen und mit den frittierten Salbeiblättern servieren.